

Jakobsmuscheln mit Orangen-Couscous-Salat und Chorizo-Öl

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/05/jakobsmuscheln-mit-orangen-couscous-salat-und-chorizo-öl

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Jakobsmuscheln
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

- 75 g Couscous
- 15 g Pinienkerne
- 15 g Rosinen
- 2 Orangen
- 2 Zweige Koriander
- 3 Zweige glatte Petersilie
- 1 Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Öl:

- 50 g Chorizo
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Dekoration:

- 40 g Feldsalat
- 40 g Friséesalat

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Salat den Couscous in eine Schüssel geben. Orangen auspressen, 100 ml Orangensaft in einem Topf aufkochen, über den Couscous gießen, alles gut durchmischen und kurz quellen lassen.

Schale 1 Orange abreiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, anschließend grob hacken. Rosinen halbieren. Koriander waschen, trocken wedeln und 1/2 TL Blätter hacken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, 1/2 EL fein hacken. Zitrone halbieren und auspressen.

Orangenschale, Petersilie, Koriander, einen Spritzer Zitronensaft, Olivenöl, Pinienkerne und Rosinen unter den Couscous mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Chorizo-Öl die Chorizo häuten und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. 40 g Chorizo-Würfel mit Knoblauch in 1 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt hinzufügen. Das restliche Olivenöl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und alles bei schwacher Hitze kurz ziehen lassen, bis sich das Öl rötlich verfärbt hat. Die Mischung durch ein feines Sieb passieren und die restlichen Chorizo-Würfel untermischen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Olivenöl von beiden Seiten kurz, aber scharf in einer Pfanne anbraten. Anschließend ca. 2 Minuten im Ofen weiter garen lassen.

Den Orangen-Couscous-Salat in einen Ausstechring drücken und jeweils mittig auf Teller platzieren. Je 1 gebratene Jakobsmuschel darauf setzen und mit dem Chorizo-Öl umgießen.

Feld- und Friséesalat waschen, trocken wedeln und das Gericht damit garnieren und servieren.

Rezept: Gudrun Katzmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 2. August 2016

Episode: Vorspeisen